

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย
๑๖๐๐ ถนนเพชรบุรีตัดใหม่ แขวงมักกะสัน
เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร ๑๐๔๐๐
โทรศัพท์ ๐ ๒๒๕๐ ๕๕๐๐ (อัตโนมัติ ๑๒๐ คู่สาย)
โทรสาร ๐ ๒๒๕๐ ๕๕๑๑ (อัตโนมัติ ๒ คู่สาย)
อีเมล: center@tat.or.th
เว็บไซต์: www.tourismthailand.org

Tourism Authority of Thailand
1600 Phetchaburi Road, Makkasan,
Ratchathewi, Bangkok 10400 Thailand
Tel.: +66 (2) 250 5500 (120 automatic lines)
Fax.: +66 (2) 250 5511 (2 automatic lines)
Email: center@tat.or.th
Website: www.tourismthailand.org





เที่ยวบ้านเพื่อน เยือนวิถีชุมชน

ชุมชนบ้านนาต้นจั่น จังหวัดสุโขทัย

Visit Community and Friends

Ban Na Ton Chan Community, Sukhothai



วิถีชีวิตพอเพียง

ใต้ร่มเงาต้นจั่น

ขนบธรรมเนียมอันเหนียวแน่น

ภูมิปัญญาจากโคลนสู่ผ้า

ถักทอเป็นความรักความสามัคคี

Ban Na Ton Chan

A community strongly bonded to folk wisdom and a sufficiency lifestyle in the shade of majestic chan trees.

Ban Na Ton Chan Community, Sukhothai





เมืองเล็กๆ ของนักสร้างสรรค์จากภูมิปัญญา

เมื่อ ๒๐๐ ปีก่อน สี่ครอบครัวจากแคว้นโยนก เมืองเชียงแสน จังหวัดเชียงราย ได้เดินทางข้ามเขาลูกแล้วลูกเล่าเพื่อหาดินแดนแห่งใหม่ และในช่วงเวลาเดียวกัน มีอีกสามครอบครัวจากเมืองลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ ได้เดินทางมาพบกับดินแดนที่มีภูเขากลางหมู่บ้าน และผืนดินเต็มไปด้วยต้นจั่นมากมาย เมื่อทั้งเจ็ดครอบครัวนี้แลเห็นต้นจั่นเป็นต้นไม้ที่มีความพิเศษ ผลิดอกออกผลก่อนต้นไม้ชนิดอื่นๆ พวกเขาจึงตัดสินใจใช้ชีวิตและตั้งถิ่นฐานที่นี่ และเรียกดินแดนแห่งนี้ว่า "บ้านนาต้นจั่น"

ปัจจุบันบ้านนาต้นจั่นเติบโตแตกขยายเป็น ๓๗๐ หลังคาเรือน วิถีของชาวบ้านพึ่งพาอาศัยกันอย่างเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ แบ่งปันกันดุจพี่น้อง ใช้ชีวิตพอเพียง เช้าตรู่ตื่นตักบาตร จากนั้นไปสวนไปไร่ เก็บพืชผักผลไม้มาเพื่อใช้หุงหาเป็นอาหารในครัวเรือน ถ้าเหลือจึงนำไปขาย ส่วนผ้านุ่ง ผ้าถุงที่สวมใส่ก็ทอใช้กันเองในชีวิตประจำวัน มีขนบธรรมเนียมประเพณีเป็นของตนเอง มีการละเล่นต่างๆ อาหารประจำถิ่น และมีความเชื่อต่างๆเฉพาะตน เช่น การอัญเชิญดวงวิญญาณเจ้าพ่อพญาแก้วมาปกปักรักษาคนภายในชุมชน การกินข้าวเปิ๊บ การละเล่นเป็บโขก (ลักษณะคล้ายการละเล่นงูกินหาง) เป็นต้น

และที่สำคัญคือ ที่นี่...เป็นจุดกำเนิดของผ้าหมักโคลน ภูมิปัญญาสร้างสรรค์ที่กลายเป็นเส้นเลือดใหญ่หล่อเลี้ยงคนในชุมชนแทบทุกหลังคาเรือน และจุดกำเนิดนี้เอง ทำให้บ้านนาต้นจั่นเป็นที่ยอมรับว่าไม่ใช่แค่เป็นดินแดนเพื่อพักพิงอาศัย แต่เป็นถิ่นกำเนิดภูมิปัญญาไทยอันล้ำค่าแห่งบรรพชน





A small town of wise innovators

Two centuries ago, four families from Yonok in Chiang Saen, Chiang Rai province, crossed the mountains in search of a new place to settle. At the same time, three families from Laplae in Uttaradit province also started their search for a fresh place to live. Both groups arrived at the same area covered by deciduous trees dominated by a hill. The new settlers were captivated by the flowering trees, Ton Chan or Kraphi Chan (*Millettia brandisiana Kurz*), flourishing in the wild, and they decided to make this place their new home, calling it *Ban Na Ton Chan* after the trees.

From this humble beginning, the Ban Na Ton Chan Community has grown to include 370 households. Residents live amicably as an extended family, helping and sharing with one another and leading a true sufficiency lifestyle. They get up early in the morning to offer food to the monks before going to their farms to pick fruit and vegetables for their own consumption, with any excess being sold at the market.



The locals weave their own fabric, make their own clothes, and have a unique traditional lifestyle involving foods and beliefs. Ban Na Ton Chan is the birthplace of and well-known for mud-soaked textile. Originating from ancient wisdom but at the same time appropriate for modern life, the textile has become a major product that supports almost the entire community.

เรื่องเล่า จากชายผ้าถุง

คุณยายเล่าให้ฟังว่า คนสมัยก่อน ยามไปไร่ไปนา จะนุ่งผ้าถุงและเดินระเรี่ยไปกับโคลนในท้องนา เมื่อกลับถึงบ้านและซักตากไว้ ปรากฏว่าชายผ้ามีความนุ่มนิ่มเป็นพิเศษและมีสีทึมลง เป็นสีที่แปลกตาชวนมอง จึงได้ทดลองเอาผ้าทั้งผืนมาหมักโคลนไว้และพบว่าโคลนนี้เองที่ทำให้ผ้านิ่ม จึงเป็นที่มาของ “ผ้าหมักโคลน”

เกร็ดความรู้

จากข้อมูลเชิงวิชาการ สาเหตุที่ผ้านิ่มเพราะแร่ธาตุที่อยู่ในตัวโคลนคือธาตุเหล็ก ค่าความเป็นกรดเป็นด่างของธาตุเหล็กจะเข้าไปแทรกซึมและทำให้เส้นใยของผ้าขยายตัว จึงเกิดเป็นความนุ่ม อีกทั้งยังช่วยให้สีย้อมติดทนไม่เกิดการตกสี เมื่อนำมาสวมใส่จะให้ความรู้สึกอุ่นกายในเวลาหนาวและเย็นสบายในฤดูร้อน

Tale of the mud-stained peasants’ skirts

An old lady told us that the women of the community always went out to work in the rice fields in their long skirts, the bottoms of which became soaked in mud. When they returned home, they washed their skirts and put them up to dry. To their surprise, the mud-stained parts became soft to the touch and acquired subdued coloured tones that the women found attractive. After this dicovery, entire pieces of cloth were soaked in mud, leading to the production of the famous mud-soaked textile.

Interesting info

A plausible explanation of the qualities of the mud-soaked textile is that the iron content in the mud penetrates the cloth, extending the fibres and thus softening the texture, making it suitable to wear on hot and cold days. The cloth also readily accepts dyes.

ชุบชีวิต ผ้าหมักโคลน

กว่าจะเป็นผ้าหมักโคลนอย่างที่เห็นทุกวันนี้ สิ่งที่ขาดไม่ได้ คือความเข้มแข็งของผู้คนในชุมชนบ้านนาต้นจั่น ที่รวมใจเป็นอันหนึ่งอันเดียว เริ่มตั้งแต่...

How the mud-soaked textile came to life

Production of the mud-soaked textile, as it is seen today, has undergone a long journey that has depended on the strength of the united Ban Na Ton Chan Community. This journey is as follows:

พ.ศ. ๒๕๓๒

มีการรวมกลุ่มทอผ้าขึ้น ๒๑ คนแรก หารายได้เป็นกองทุนจากทำไร่ข้าวโพด และในปี พ.ศ. ๒๕๓๗ สมาชิกเพิ่มเป็น ๕๐ คน มีหน่วยงานต่างๆ เข้ามาให้การสนับสนุน

1988

Twenty-one weavers formed a group to raise funds for their corn plantations and in 1994, membership increased to 50, with support pouring in from various organisations.

พ.ศ. ๒๕๔๗

เริ่มต้นการผลิต "ผ้าหมักโคลน" แบบจริงจัง และพัฒนาต่อมาเป็นการท่องเที่ยววิถีชุมชนที่บ้านนาต้นจั่น

2004

The formal production of mud-soaked textile started and was developed into Community-based Tourism at Ban Na Ton Chan.

พ.ศ. ๒๕๕๐

พัฒนาและแปรรูปผ้าหมักโคลนในรูปแบบผลิตภัณฑ์ที่พร้อมใช้งาน ให้ร่วมสมัย เข้ากับชีวิตประจำวันในปัจจุบัน จนมีการส่งออกไปยังประเทศอิตาลีและสหรัฐอเมริกา

2007

The mud-soaked textile was further developed and made into modern finished products suitable for today's lifestyle.

พ.ศ. ๒๕๕๕

ได้รับรางวัลชนะเลิศ PATA GOLD AWARDS 2012 ประเภท Heritage and Culture ณ กรุงกัวลาลัมเปอร์ ประเทศมาเลเซีย โดยสมาคมส่งเสริมการท่องเที่ยวภูมิภาคเอเชียแปซิฟิก

2012

The community won the Pacific Asia Travel Association (PATA) Gold Awards 2012 in the Heritage and Culture category.

พ.ศ. ๒๕๕๖

ได้รับรางวัลยอดเยี่ยม ประเภทองค์กรสนับสนุนและส่งเสริมการท่องเที่ยว ในการประกวดรางวัลอุตสาหกรรมท่องเที่ยวไทย ปี ๒๕๕๖ จากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

2013

The community won the Award of Outstanding Performance at the Thailand Tourism Awards 2013 from the Tourism Authority of Thailand (TAT).

กว่าจะได้ ผ้าหมักโคลน ผืนงาม

To obtain a fine piece of mud-soaked textile

ก่อน หมักโคลน
ผ้าสีสดและมีเนื้อแข็ง

Before soaking in mud, the cloth is brightly coloured and coarse to the touch.

หลัง หมักโคลน
ผ้าเนื้อนุ่ม สีไม่สดมาก เหมาะแก่การสวมใส่

After soaking in mud, the cloth is not so bright and is soft to the touch, suitable in the manufacture of garments.



ย้อมสีฝ้าย
Dyeing the cotton yarns

ขั้นตอนการทำผ้าหมักโคลน

๑. ย้อมสีฝ้าย และนำไปปั่นกับโคลน
๒. นำไปทอด้วยกี่ให้เป็นผ้าผืน
๓. เมื่อได้เป็นผ้าผืนแล้ว นำไปหมักโคลน ๑ คืน โดยดินจากแต่ละสถานที่จะให้สีต่างกัน อาจเป็นดินจากบึง หนองน้ำ หรือท้องร่องในท้องถิ่น
๔. ซักน้ำให้สะอาดจนน้ำใส
๕. ย้อมทับด้วยสีที่ต้องการ (สีจากธรรมชาติ)
๖. ซักน้ำให้สะอาด
๗. ตากแดดรำไร
๘. เอามารีดให้เรียบ
๙. ตัดเย็บเพื่อพร้อมสวมใส่

Steps in making the mud-soaked textile

1. Dyeing the cotton yarns and spinning them in mud.
2. Weaving the yarns into cloth on the loom.
3. Soaking the woven cloth in mud overnight. The mud is taken from different places; such as, marshes, ponds, and ditches, to provide a variety of tones.
4. Washing the cloth.
5. Dyeing the cloth with natural dyes to produce the required tones.
6. Washing the cloth after dyeing.
7. Drying the cloth in the shade.
8. Ironing the cloth.
9. Making the finished products.



หมักโคลน
Mud-soaked



ย้อมทับด้วยสีที่ต้องการ
Dyeing the cloth with natural dyes

สีสัน จากธรรมชาติ
Pigments from nature

สีสันต่างๆ ที่เราเห็นบนผ้าหมักโคลน ล้วนแล้วแต่มาจากธรรมชาติที่หาได้ง่าย..ใกล้บ้าน

Various tones seen on the mud-soaked textile come from natural, easily-accessible materials:



ลายขิด บ้านนาต้นจั่น

ลายขิดคือ การยกดอกแล้วสอดด้ายทีละเส้น ที่บ้านนาต้นจั่นมีลายขิดกว่า ๕๐ ลาย ยกตัวอย่างเช่น

Khit pattern of Ban Na Ton Chan

Khit pattern is a woven pattern with specific dyed yarns. At Ban Na Ton Chan, there are over 50 khit patterns; for example,



เข่งไม้ไผ่
ไว้ใส่ผักผลไม้

นอกจากทอผ้าไว้สวมใส่เอง ชาวบ้านยังมีอาชีพทำสวนทำไร่ และด้วยอาชีพนี้ ทำให้เกิดภูมิปัญญาการสาน "เข่ง" จากไม้ไผ่ ภาชนะที่ใช้ใส่ผลผลิต แต่การสานเข่งของที่นี่มีความพิเศษคือ จะสานตามฤดูกาลเก็บเกี่ยวของผลผลิต เช่นฤดูเก็บเกี่ยวลองกอง มังคุด ทุเรียน จะสาน "เข่งผิว" ซึ่งใช้ผิวเปลือกนอกของปล้องไผ่ เพราะมีความทนทานกว่าไว้ใส่ของหนัก ส่วนฤดูเก็บเกี่ยวกะหล่ำปลี ละมุด จะสาน "เข่งลาย" ที่ใช้ทั้งผิวและเนื้อในของปล้องไผ่ สำหรับบรรจุของที่มีน้ำหนักเบา การสานเข่งผิวนั้นจะมีเคล็ดลับคือนำไผ่ย่างไฟอ่อนๆ ให้เกิดควัน วิธีนี้ทำให้ไผ่ทนมอดและสามารถเก็บไว้ใช้งานได้ ๒ ถึง ๓ ปี เข่งทั้งสองชนิดนี้ชาวบ้านเรียกกันว่า "เข่งลายสองพี่น้อง"



Bamboo container for fruits and vegetables

Apart from weaving cloth for their own use, villagers who are farmers have also developed wisdom and skills in weaving *Kheng*, a round, open, bamboo work basket to carry their produce. The woven container, however, differs according to the seasons and the produce to be harvested. Outer bamboo skin is used because of its durability for heavy fruits; such as, mangosteen and durian, while mixed skin and pulp baskets are woven for the harvest of vegetables, like cabbages, and more delicate fruits; such as, sapodilla.

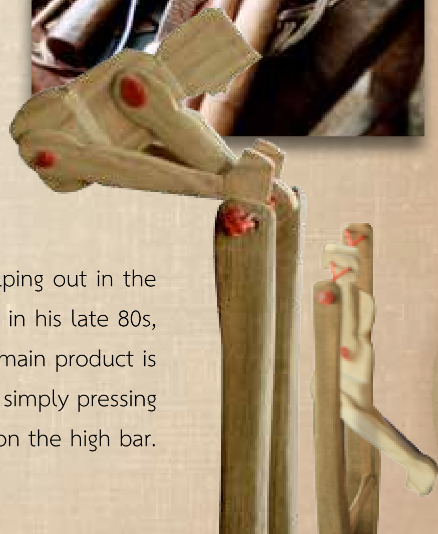




ภูมิปัญญาคุณตาวงษ์กับงาน ตุ๊กตาบาร์โหน

คุณตาวงษ์ เสาปั้น วัยแปดสิบปลายๆ เป็นหนึ่งคนในชุมชนที่ใช้ยามว่างให้เป็นประโยชน์ คุณตาเล่าว่าสมัยเป็นเด็กนักเรียน คุณตาชื่นชอบการโหนบาร์ นอกเหนือจากไปไร่ไปนา คุณตามีฝีมือในงานไม้ ทั้งแกะไม้เป็นรูปสัตว์ต่างๆ และยังมีความสามารถประดิษฐ์เครื่องดนตรีไทยเช่น ซออู้ ซอด้วง ได้ด้วย แต่ที่โดดเด่นและเป็นที่ประทับใจใครหลายคนคือ 'ตุ๊กตาบาร์โหน' ของเล่นไม้ที่คุณตาคิดค้นและประดิษฐ์ด้วยตนเอง วิธีการเล่นคือ บีบปลายด้านล่างของไม้ ตุ๊กตาก็จะโหนแกว่งราวกับคนกำลังโหนบาร์ในท่าทางต่างๆ จากความทรงจำในวัยเด็กนี้ ทำให้ตุ๊กตาบาร์โหนของคุณตาเป็นที่นิยมและชื่นชอบแก่ผู้มาเยือนมากมาย ใครไปใครมา ก็ต้องซื้อเก็บไว้เป็นที่ระลึก ภูมิปัญญาของคุณตาวงษ์เป็นอีกหนึ่งความภาคภูมิใจของชาวบ้านนาต้นจั่นทุกคน





Grandpa Wong's balancing doll on a high bar

Grandpa Wong Saopan tells the story that, as a child, apart from helping out in the rice fields and plantations, he was fond of balancing on a high bar. Now, in his late 80s, he uses his woodworking skills to produce carved animals. However, his main product is the balancing doll on a high bar. Complete with a simple mechanism, by simply pressing the bottom of the handle, the doll rotates and balances like a gymnast on the high bar. His products are the pride of every resident of Ban Na Ton Chan.

ไม่ได้กิน 'ข้าวเปิ๊บ'
เหมือนมาไม่ถึงบ้านนาต้นจั่น

ข้าวเปิ๊บ ต้นตำรับของอร่อยที่หารับประทานได้ที่บ้านนาต้นจั่นแห่งเดียวเท่านั้น เมื่อสามสิบกว่าปีก่อนเส้นก๋วยเตี๋ยวเป็นของหายากราคาแพง กว่าจะหาซื้อเส้นก๋วยเตี๋ยวได้ ชาวบ้านต้องขายถั่วขายงาและเดินทางเข้าเมืองไปซื้อ ด้วยความยากลำบากนี้ คุณยายเครื่อง วงศ์สารสิน จึงคิดค้นสูตรที่จะมาใช้แทนเส้นก๋วยเตี๋ยว คือการทดลองนำเอาข้าวเจ้าที่เป็นข้าวสาร มาโม่ด้วยโม่หินและกรองด้วยผ้าขาวบางจนเป็นครีมข้าวสีขาวข้น นำมานึ่งเป็นแผ่นบางๆ บนผ้าขาวบางด้วยเตาฟืน คล้ายข้าวเกรียบปากหม้อ จากนั้นใส่ผักกันตง ผักตำลึง ผักหวานบ้าน แล้วพับแผ่นแป้งห่อเข้า แล้วนึ่งต่อก่อนจะตักใส่ชามแล้วราดน้ำซุปกระดูกหมูร้อนๆ โปะไข่ดาวนึ่ง เรียกได้ว่าอร่อยแทนที่เส้นก๋วยเตี๋ยวได้จริงๆ



อาหารประจำถิ่นที่น่าลิ้มลองอีกอย่างคือ '**ก๋วยเตี๋ยวแบ**' ที่ใช้ครีมข้าวสีขาวข้นเช่นเดียวกับข้าวเปิ๊บ แต่นำไปเกลี่ยเป็นวงกลมและตากแห้ง จากนั้นนำมาหั่นเป็นเส้น แล้วนำไปนึ่งกับผัก จากนั้นคีบใส่ชาม ใส่หมูแดง กระเทียมเจียว แคบหมู พร้อมมะนาวฝานวางเคียง ซดน้ำต้มกระดูกหมูร้อนๆ คล่องคออย่าบอกใคร



ก๋วยเตี๋ยวแบ
Kuaytiao Bae



ข้าวเปิ๊บ
Khao Poep

Don't miss Khao Poep at Ban Na Ton Chan

Khao Poep is an original delicacy only found at Ban Na Ton Chan. Rice is ground with a stone grinder into wet white flour and screened through a white cloth to produce a thick white rice cream. The mixture is cooked into flat cakes over a boiling pot topped with a white cloth on a traditional stove. Various local vegetables are piled on and wrapped in the rice cakes and further steamed before being put into a bowl, daubed with hot pork soup, and finally topped with a steamed egg.

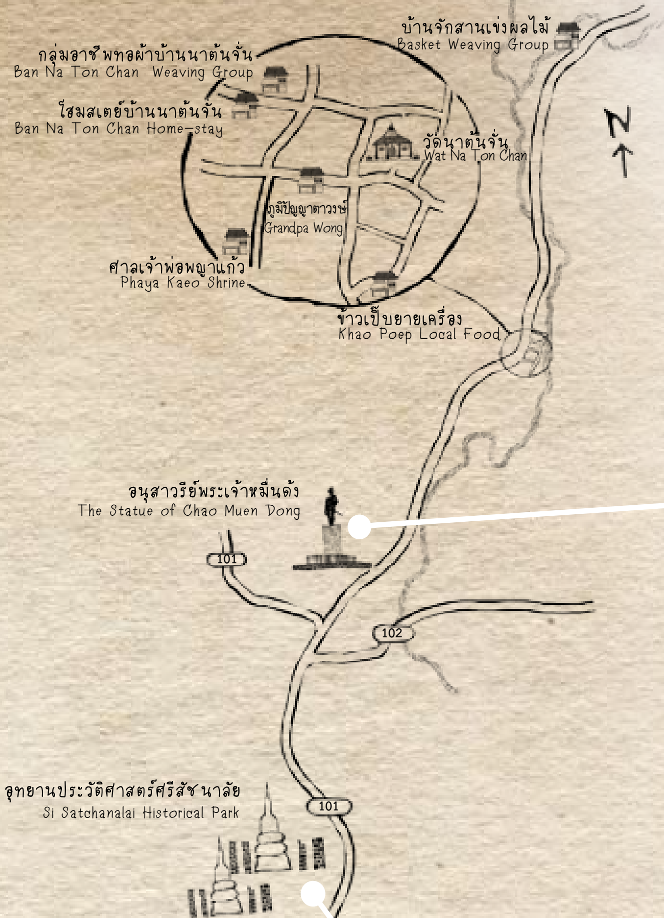
Another local delicacy is *Kuaytiao Bae* – spread noodle based on a thick white rice cream like Khao Poep. The mixture is spread in circles to dry and cut into strips. It is steamed along with prepared vegetables before serving in a bowl with braised pork, fried garlic, and crispy pork skin, complemented by a slice of lime, and eaten with hot pork soup.

การเดินทาง
Travel Information

จากที่ว่าการอำเภอศรีสัชนาลัย ตามทางหลวงหมายเลข ๑๐๒ (สายอุตรดิตถ์-ศรีสัชนาลัย) ไปทางทิศตะวันออก (ไปอุตรดิตถ์) ระยะทาง ๙ กิโลเมตร จากนั้นแยกเข้าตำบลบ้านตึก ถนนสายแม่ตะเพียนทอง-ห้วยตม ระยะทาง ๑๑ กิโลเมตร จะถึงบ้านนาต้นจั่น

From Si Satchanalai District Office, follow Highway No. 102 (Si Satchanalai-Uttaradit) eastward towards Uttaradit for a distance of 9 kilometres. Then take the turn into Tambon Ban Tuek on the Mae Taphian Thong-Huai Tom Road and travel 11 kilometres to Ban Na Ton Chan.

GPS N17° 37.257' E099° 49.560'



แหล่งท่องเที่ยวใกล้เคียง
Nearby Attractions

อุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย

อุทยานประวัติศาสตร์ของประเทศไทยมีโบราณสถานทั้งหมด ๒๑๕ แห่ง สำรวจค้นพบแล้ว ๒๐๔ แห่ง เมื่อวันที่ ๑๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๓๔ อุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย ได้รับเกียรติให้ลงทะเบียนเป็นมรดกโลกจากองค์การยูเนสโก ภายใต้ชื่อว่า "เมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร"



GPS N17° 25.544' E099° 47.341'

Si Satchanalai Historical Park

This park has preserved its landscape as a historic town, containing 215 archaeological sites, 204 of which have been surveyed and restored, including the cemetery of Wat Chom Chuen and ancient Sangkhalok kilns. On 12 December, 1991, Si Satchanalai Historical Park was registered by UNESCO under the name of *Historic Town of Sukhothai and Associated Historic Towns.*



GPS N17° 35.668' E099° 48.388'

อนุสาวรีย์พระเจ้าหมื่นด้ง

เจ้าหมื่นด้งนคร ผู้สร้างเมืองด้งซึ่งมีความเก่งกล้าทางด้านการสู้รบเชี่ยวชาญในการจับช้างและใช้ช้างศึก ภายหลังต้องโทษประหารเพื่อแสดงความซื่อสัตย์และจงรักภักดีต่อพระเจ้าติโลกราช เพื่อเป็นการยกย่องเชิดชูเกียรติ ชาวบ้านจึงได้จัดพิธีบวงสรวงเจ้าหมื่นด้งในวันที่ ๑๘ และ ๑๙ เมษายนของทุกปี มีความเชื่อกันว่าหากใครมาขอพรให้ประสบความสำเร็จหรือชัยชนะ จะได้สมตามความปราถนา

The Statue of Chao Muen Dong

Chao Muen Dong was the founder of the town of Dong, renowned for his prowess in battle and expertise in controlling war elephants. He was executed in 1479 as a display of his honesty and loyalty to King Tilokarat of Chiang Rai. People pay tribute to him on 18 and 19 April every year.

สิ่งอำนวยความสะดวก
โฮมสเตย์ ที่พัก อาหาร ร้านจำหน่ายสินค้าที่ระลึก

Facilities
Home-stay, food, and souvenir shops are available.

ฤดูกาลท่องเที่ยว ตลอดทั้งปี

Travel season: All year round.

ติดต่อกลุ่มอาชีพทอผ้าบ้านนาต้นจั่น
Contact the Ban Na Ton Chan Community
โทร. (Tel.) +668 9885 1639, +668 8495 7738

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม
For more information
- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานสุโขทัย
  Tourism Authority of Thailand, Sukhothai Office
  โทร. (Tel.) +66 5561 6228-9

หมายเลขโทรศัพท์ฉุกเฉิน
Emergency Lines
- ตำรวจท่องเที่ยว Tourist Police
  โทร. (Tel.) 1155
- ตำรวจทางหลวง Highway Police
  โทร. (Tel.) 1193
- สถานีตำรวจภูธรจังหวัดสุโขทัย
  Sukhothai Provincial Police Station
  โทร. (Tel.) +66 5561 3112
- โรงพยาบาลศรีสัชนาลัย (ตำบลหาดเสี้ยว)
  Si Satchanalai Hospital (Tambon Hat Siao)
  โทร. (Tel.) +66 5567 2977